



Teknologisk Matforum

har **onsdag den 8. mars 2017** gleden av å invitere til TeMa-dagen

"Produksjonshygiene i matindustrien"

Hygiene og renhold er bedriftens viktigste forutsetninger for å produsere mat og det er mange forhold å ta hensyn til på dette området. Nyere forskning kan bidra til bedre hygiene og økt kvalitet, så her er det viktig å bli oppdatert. Hvem er bedre til å gjøre dette enn de som stadig forsker på det? De som ikke trenger å samtidig gjøre andre ting i bedriften, og som bare kan konsentrere seg om bakteriebekjempelse, renhold og tryggere matproduksjon.

TeMa-dagen finner sted på P-hotels Oslo, Grensen 19 (les mer om adkomst og parkering nederst). Vi gjør oppmerksom på at det er begrenset plass og ber om din **PÅMELDING SNAREST**

Det er avsatt 5-10 min. til umiddelbare spørsmål på slutten av hvert innlegg.

PROGRAM:

- Kl. 09.30-09.50 Registrering/kaffe
- Kl. 09.50-10.00 **Velkommen** v/møteleder Stig-Yngve Pedersen, styreleder i Teknologisk Matforum og daglig leder i Multivac AS
- Kl. 10.00-10.40 **"Hygieneerfaringer i matindustrien: Hvor feiler mange - og hva kan gjøres?"**
v/seniorkonsulent Stein Nikolaisen, Aquatic Concept Group
- Kl. 10.40-11.20 **"Hva vet vi om Listeria og hva skjer om Listeria får selskap av en annen bakterie?"**
v/forsker Taran Skjerdal, Veterinærinstituttet
- Kl. 11.20 -12.20 Lunsj
- Kl. 12.20-13.00 **"Hvordan få kontroll med Listeria i produksjonsmiljø med nye analysemetoder"**
v/salgs- og markedsdirektør Nina Dyrnes, Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
- Kl. 13.00-13.40 **"Hvilke faktorer påvirker etablering og biofilmdannelse av bakterier"**
v/seniorforsker Live Nesse, Veterinærinstituttet
- Kl. 13.40-14.00 Kaffepause
- Kl. 14.00-14.40 **"Mulige uønskede effekter av renhold, for eksempel mikrobiell resistens"**
v/seniorforsker Live Nesse, Veterinærinstituttet
- Kl. 14.40-15.20 **"Inaktivering av bakterier på overflater - muligheter og begrensninger for å trygge matproduksjonen"**
v/forsker Jan Thomas Rosnes, Nofima AS
- Kl. 15.20-15.40 Oppsummering/evt. spørsmål - avslutning

Firma som ønsker det kan få satt opp en "roll-up" eller stående plakat for et tillegg på kun Kr. 1000,-.

PÅMELDING SNAREST:

Mail til post@teknologiskmatforum.no eller påmeldingsskjema på <http://teknologiskmatforum.no/a-form-email/PAMELDINGSKJEMA.html>

Deltageravgiften er Kr. 2700,- for medlemmer* og Kr. 3450,- for ikke-medlemmer (1/2 pris for pensj. og studenter). **OBS:** **studenttilbud: Studentpris Kr. 200,- for 3 student-deltagere.** Prisen inkluderer evt. innkomne overheads/manus på e-mail etter møtet, med forbehold om at vi får inn slike. Faktura for delt. avgift sendes like før eller etter TeMa-dagen. Alle som melder seg på vil få bekreftelse via e-mail.

Avbest. frist:

Fri avbestilling innen en uke før arrangementet.

Evt. sykeforfall meldes snarest mulig, senest om morgenen før møtestart. Ved tilsendt sykmelding eller attestert egenmelding vil man få full refusjon minus eksp.gebyr kr. 250,-. Det er også mulig å sende annen i sitt sted (endringsgebyr kr. 250).

Vårt tlf.nr. er 51 54 92 91, e-mail: post@teknologiskmatforum.no

***Medlemskap** koster kun kr. 1050/år inkl. tidsskriftabonnementer . Dersom du melder deg inn før fakturering av møtet vil du få dette til medlemspris. Se våre hjemmesider for skjema.

Adkomst, parkering og evt. overnatting: P-hotels Oslo AS (tidl. Norrøna Hotel) ligger i Grensen 19, parallellgaten til Karl Johansgt. Se http://kart.gulesider.no//map.c?id=c_Z0HKJBUY&imgt= for gatekart. Parkering er mulig i Sentrum Parkeringshus (tidl. Ibsen P-Hus) som ligger like i nærheten. Husk å ta med din parkeringsbillett og få den stemplet i resepsjonen, da får du 20 % rabatt på parkeringen. Møtetilbud på overnatting Kr. 795,- pr. natt, bestill evt. via birgit@p-hotels.no og si hvilket møte det gjelder.

Vel møtt alle sammen !